

LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1895



CHATEAU
CHAUVIN

SAINT ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ

Bœuf Diplomate

Temps de préparation/cuisson : 1h30

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400 g de filet de bœuf
- 4 escalopes de foies gras de 40 g chacune
- 4 grosses pommes de terre (agria)
- 6 oignons blancs
- 4 oignons nouveaux
- 50 g de blanc de volaille
- 40 g de beurre
- 4 tranches de pain de mie
- 10 cl d'huile de pépins de raisin
- 50 g de crème liquide
- Thym
- Sel, poivre

PROGRESSION

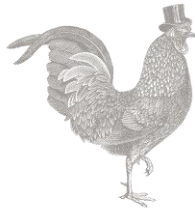
Éplucher les pommes de terre, les détailler à l'aide d'un emporte-pièce de la taille et forme de votre choix, d'une épaisseur de 4 cm

Les mettre à cuire dans une poêle avec une noisette de beurre, recouvrir d'eau, et les cuire jusqu'à obtenir une évaporation totale de l'eau et une légère coloration

Réserver

Mixer le blanc de volaille et la crème liquide jusqu'à obtenir une pâte bien lisse

Avec 2 cuillères à café, réaliser des quenelles et les cuire dans de l'eau bouillante salée environ 4 minutes



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1895



CHATEAU
CHAUVIN

SAINT ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ

Éplucher les oignons et les tailler le plus finement possible

Les compoter dans une casserole avec de l'huile de pépin de raisin et de l'eau, jusqu'à ce que les oignons deviennent fondants

Couper en deux les oignons nouveaux, les cuire sur la face plate avec de l'huile et du sel à feu doux, jusqu'à obtenir une légère coloration et des oignons fondants

Détailler le filet de bœuf en 4 tranches de tailles égale, soit 100 g par tranche

Détailler les tranches de pain de mie avec un emporte-pièce rond de la taille du bœuf

Saler le foie gras et le mettre dans une poêle chaude sans matières grasse, le cuire 2 minutes sur chaque face ; une fois les deux faces cuites, réserver

Faire cuire les tranches de pain de mie environ 1 minute sur chaque face dans la même poêle

Saler les tranches de filet de bœuf sur chaque côté, les cuire dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile de pépin de raisin ; pour une cuisson saignante, cuire environ 2 minutes sur chaque face

Mettre le foie gras et le filet de bœuf dans un plat au four 2 min pour finir la cuisson et réchauffer le tout juste avant le service

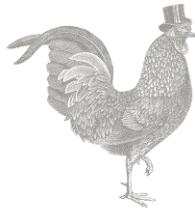
DRESSAGE

Disposer le pain de mie sur l'assiette, puis le filet de bœuf et finir avec la tranche de foie gras par-dessus

Disposer les pommes de terre dans l'assiette, ajouter par-dessus la compotée d'oignon

Disposer les oignons nouveaux sur le côté

Ajouter les quenelles de volaille, et le jus de viande entre chaque élément



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1895



CHATEAU
CHAUVIN

SAINT ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ

ACCORD METS ET VINS

Pour accompagner ce plat, nous vous conseillons d'ouvrir une bouteille de Château Chauvin 2016.

Avec une robe grenat dense, ce vin est parfumé de cassis et de cerise fraîches, relevé de notes épicées. De délicates notes florales de violette apportent de la finesse au bouquet, nuancé de subtiles fragrances vanillées.

En bouche, le Château Chauvin 2016 a une belle trame qui allie élégance et puissance. Les saveurs de fruits noirs sont portées par une structure tanique riche et fondante, pour une finale longue et intense.

Température de service : Entre 18 et 20 °C

Conseils de service : Carafer une heure avant le service, ou double carafer juste avant

Accord : Une belle intensité aromatique dans le vin comme dans le plat, créant une synergie de matière et de texture.

